

# Hoppy Blond

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **48**
- SRM **3.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 5 kg (90.9%)  | 81 %       | 4   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (9.1%) | 78.3 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 35 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 25 g  | 20 min | 11 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 100 g | 3 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                                  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend | Ale | Płynne | 100 ml | White Labs   |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie      | Whirlfloc-T      | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |
| Czynnik do wody | Calcium Chloride | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid      | 5 g   | Zacieranie | 60 min |